

## PARA COMPARTIR

**Anchoa 15,00**  
Anchoa del cantábrico Don Bocarte (lata de 6 unidades), pan artesano, tomate y aceite virgen extra

## ENTRADAS FRÍAS Y TEMPLADAS.

**Ostra 3,75**  
Ostra gillardeau"especial" nº 2 al natural

**Sardina 2,75-13,75**  
Sardina marinada Tradevo, con tosta de pan de tomate y pimientos asados

**Un sushi diferente 12,50**  
Arroz japonés en bola con langostino ,dado de arroz frito con anguila ahumada.

**Carpacho 9,50**  
Presa ibérica de bellota (Gabriel Castaño), aceite de setas, partisano, foie gras y dados de piña.

**Tartar de Salmón 10,50**  
Lomo de salmón en tartar con sorbete de manzana verde

**Timbal de huevo frito 8,00**  
Timbal de patata revolcona, pimentón dulce, huevo frito, torta del casar y salteado de setas.

**Alcachofa 5,50**  
Corazón de alcachofa confitado con guiso de invierno en su interior y sus pencas crujientes, sobre salsa de oloroso

## LA CUCHARA EN TRADEVO

Callos de ternera caseros , cocinados a mi manera 10,00

Legumbres con producto del tiempo y servido en olla. Ración ... 8.00

## FRITURAS CLASICAS TRADEVO SAN BERNARDO

Desde Tradevo, perseguimos la regeneración en la fritura, es por ello, que apostamos por las harinas ecológicas y el aceite de oliva.

**Boquerones 3,90-11,70**  
Cartucho de boquerones al limón

**Berenjenas 3,50-10,50**  
Bastones de berenjena con salmorejo y sal de cominos.

**Croquetas 3,80-11,40**  
Croquetas de rabo de ternera con piquillos confitados

**Pescado de roca s/m**  
Pieza de pescado de roca frita en harina ecológica.

**Tríptico de fritura 11,20**  
Tres cartuchos de las diferentes frituras que tenemos en la carta.

## DE LA COSTA..

**Sepia 7,50-15,00**  
Tallarín de sepia salteado con boloñesa de sus tentáculos y alioli de su tinta.

**Lubina de estero 9,00-18,00**  
lomo de lubina de estero,cremoso de patata y ajo asado, salteado de pochas, mini cardos y butifarra negra.

**Cocochas 7,90-15,80**  
Cocochas de bacalao confitadas , perlas de patata, pilpil de boletus

## DE LA TIERRA..

**Cordero ternasco 7,25-14,50**  
Carillón de cordero relleno de espinaca y pasas, con risoto de calabaza y pure de berenjena al comino.

**Torpedo 100grs 3,20**  
Costilla de cerdo carnosa confitada a baja temperatura y glaseada con su jugo. Patata bomba.

**Fideo seco 12,00**  
Fideo con lagarto ibérico y costilla estofada con alioli

**Burguer 5,75**  
Burguer de secreto de cerdo, queso brie con pan de curry y yuca frita

## TRADEVO SAN BERNARDO EN DULCE..

**Manzana 5,80**  
Tarta de manzana, queso y strusel de nueces

**Zanahoria 5,80**  
Tarta de zanahorias con crema condensada

**Ganache de chocolate 6,50**  
Dados de ganache, bizcocho de pistachos con crema montada de naranja y sorbete de frambuesa

**Ambrosia 5,50**  
Manzana "Carlo Lingua",confitada en un almíbar de vainilla, crema inglesa de queso cremoso,helado de canela.

## DULCE PARA CELIACOS.

**Brownie 6,00**  
Brownie de chocolate, coulis de frutos rojos y helado de vainilla

## LOS QUESOS ARTESANOS..

Nos surtimos de la quesería Calaveruela, situada en Fuente Obejuna (Córdoba) de Juan y Chelo. Seleccionamos los quesos según su tipo de leche y según la temporada.

**Stilton 4,50**  
Azul de leche de vaca, Reino Unido

**Alex cheese 4,25**  
Leche cruda de vaca. 10 meses de maduración. Baviera, Alemania

**Cheddar oveja 4,50**  
Leche cruda de oveja. 8-12 meses de maduración. Valladolid.

**Puerto Carrillo 4,00**  
Leche cruda de cabra. 4 meses de maduración. Cadiz.

**Montanera curado 3,50**  
Leche cruda de oveja , Cordoba. 4 meses de maduración. Envuelto en manteca ibérica y romero.

**Media tabla: 9,00 Tabla: 18,00**

Servicio en mesa,pan artesano y aceitunas 1,20€  
Disponemos de carta de alérgenos para el cliente que lo solicite.  
Cerveza, pan y harinas ecológicas para celíacos.

